

# Cette semaine

La carte de Marcello est vivante et célèbre l'Italie du quotidien ! Chaque mercredi, une nouvelle carte mêle classiques de la maison et nouveautés de la semaine. Toutes nos pâtes sont faites maison avec des œufs et de la farine BIO.

## À partager

- Burrata des Pouilles V 19
- Fritto misto 21
- Crostini filet d'anchois 16
- Burrata di Bufala 17  
tomates, basilic V
- Jambon italien Culatello  
et melon 21



## Desserts maison

- Nos glaces maison 2 boules 12  
vanille, citron-basilic, pistache, fruits rouges
- "Juste une boule" au choix 6
- Affogato 11
- Café gourmand 14
- Daï Daï de la Maison Del Gusto 3

## Entrées

- Insalata fresca V 15
- Arancini sicilien V 15  
riz, safran, tomates, anchois, mozzarella  
Parmesan, olives, roquette, câpres
- Vitello tonnato 18
- Tartare de bar 18
- Carpaccio de bœuf 19
- Mozzarella di Bufala  
légumes grillés V 18
- Fleurs de courgette ricotta 16

- Tiramisù au café 12
- Le M Chocolat 14  
ganache chocolat noir intense,  
croustillant praliné, Chantilly Vanille
- Formaggio Taleggio 12
- Le dessert du jour !

## Pâtes

- Spaghetti Pomodoro V sauce tomate datterino, basilic 21
- Evergreen V sans stracciatella / avec stracciatella 24/27  
spaghetti, pesto intense de basilic, pignons grillés
- Lasagne al ragu de bœuf V sauce tomate, scamorza fumée, basilic 25
- Tagliatelle Carciofi e Limone V 28
- Spaghetti calamari e bottarga 29
- Vongole linguine, palourdes, tomates datterino 31
- Ravioli Bianco V ricotta et citron bio, crème de truffe blanche 28

La suggestion du chef !

## Plats

- Polpette de bœuf sauce tomate au basilic, gnocchi à la romaine 28
- Saltimbocca de veau 32  
escalope de veau, jambon de Parme, sauge, écrasé de pomme de terre et huile d'olive
- Bar à la plancha 36  
artichauts à l'origan, huile d'olive au fenouil, tomates et citron
- Suppléments 9  
Trofie à la sauce tomate / Pousses d'épinard, roquette, pignons /  
Gnocchis à la romaine gratinés au Parmesan / Légumes grillés

## Au déjeuner

tous les jours...

### L'ASSIETTE MARCELLO 28

Raviolis du moment, mozzarella di bufala, légumes grillés, pousses d'épinard, jambon de Parme



du lundi au vendredi...

### PASTA E VERDURA 25

La pâte du jour  
+  
Salade de pousses d'épinard, roquette, pignons



## Cocktails Vins & Pétillants

MarcelLOW 4° à 5° d'alcool  
Campari Soda 12  
Moscato Spritz 12  
Torino Mule 12

Marcello Spritz 15  
Capri by night 14  
Cherry Negroni 15  
Milano Old Fashioned 16  
Aperol Spritz 13

Sans alcool  
Sunday morning 12  
Primavera 12  
San Bitter 8

Vin du mois  
Brivido Rosa 58  
Misto Mare 58

Blancs  
Chateau de Brague 37  
Punto 8 BIO 38  
Bianco Costiera BIO  
et nature 42  
Pinot Grigio 45  
Peloro Bianco 48  
Aria blanc 58

Rosés  
Aria rosé 58

Rouges  
Primitivo 37  
Bocin Servaj 39  
Moli Rosso 38  
Nero d'Avola  
Paccamora BIO 39  
San Giovese 43  
Bocca della Verità 49  
Tai Rosso 56

Chianti 58  
Langhe Nebbiolo 60  
Barolo Marcarini 125  
Amarone 130  
Brunello di Montalcino  
DOCG 145

Pétillant  
Rouge • Lambrusco  
Vecchio Moro 38

Prosecco  
Montelvini, brut 40  
Extra Dry Masot 52

Champagne  
Maison Veuve Clicquot  
130

Apéritifs  
Bière Volcelest 10  
La Bianca,  
Maison Labi 14  
La Ambrata,  
Maison Labi 14  
Prosecco Montelvini  
Coupe 12

## Boissons

- |                                 |     |  |   |
|---------------------------------|-----|--|---|
| Aquachiaro Naturale             | 5   | Thés & Infusions                                       |   |
| Aquachiaro Frizzante            | 5   | Infusion maison del Professore                         | 8 |
| Coca, Coca zéro, Perrier        | 6   | Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie, sauge |   |
| Limonade Lorina                 | 8   | Thé vert Bio Jeoncha                                   | 7 |
| Mediterranean tonic Ginger beer | 7   | Thés Bio   | 7 |
| Fever-Tree italian blood orange | 7   | noir, rooibos, oolong, vert au jasmin                  |   |
| San Bitter                      | 8   |  |   |
| <b>Caffè</b>                    |     |  |   |
| Espresso Terres de Café         | 4/7 |  |   |
| Caffe d'Orzo (orge)             | 4   |  |   |
| Cappuccino                      | 6   |  |   |

OUVERT TOUS LES JOURS / 7/7

Du Lundi au Vendredi 12h - 14h15 - Du Lundi au Mercredi • 19h - 22h30

Jeudi, Vendredi, Samedi 19h - 23h - Samedi et Dimanche 12h - 23h en continu (Dim. 22h30)

8, rue Mabillon Paris 6e — 01 43 26 52 26

Réservation en ligne sur marcello-paris.com

Service compris - Prix nets en euros / La maison n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes est disponible au restaurant.

Nos viandes sont d'origine française.